Acide D-L Malique

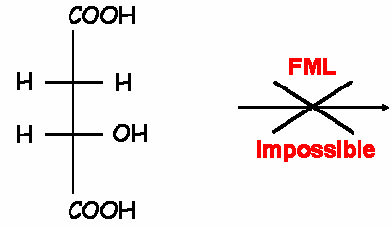
L'acide malique est un acidifiant des moûts ou des vins. Il apporte de la fraîcheur au vin.

Au sein de l'Union Européenne, l'utilisation de l'**Acide D-L Malique** (E296) pour acidifier les moûts et les vins est autorisée depuis le 1er aout 2009. Cette pratique est réglementée en fonction des régions viticoles ; elle est soumise à la tenue de registre.

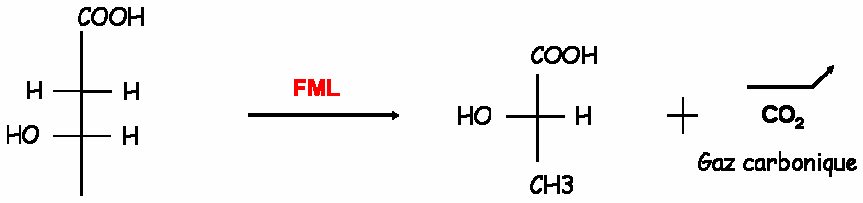
Caractéristiques :

Aspect : Cristaux blancs
Teneur en acide malique : > 99,5 %

L'acide malique naturellement présent dans le raisin est l'acide L malique. C'est la seule forme métabolisable par les bactéries lactiques pour donner de l'acide L lactique.
L'**Acide D-L Malique** est un mélange racémique, c'est à dire équimolaire, des formes D et L de cet acide. Lors de son addition, la partie « acide D malique » ne pourra pas être métabolisée par les bactéries. En revanche l'acide L Malique apporté pourra l'être. Lors de son utilisation, il est donc nécessaire de prévoir un sulfitage suffisant afin de prévenir toute fermentation malolactique en bouteille.



Acide D(-)malique



Acide L(+) malique — Acide L(+) lactique — Gaz carbonique

Cet acide s'utilise sur moûts ou sur vins, toutefois son intérêt principal est sur les vins blancs et rosés pour éviter la dégradation de sa partie L malique par les bactéries.

L'**Acide DL Malique** apporte une certaine fraîcheur et de la verdeur en bouche. Il est conseillé de réaliser des essais préalables afin de déterminer la dose d'emploi optimale.

11 avril 2011

Mode et doses d'emploi :

- Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
- Conforme à la réglementation en vigueur
- L'ajout de 1,3g/L d'acide malique correspond à 1,5g/L d'acide tartrique ou à 1g/L d'acide sulfurique. Avant son utilisation, se référer à la réglementation en vigueur dans la région concernée.

Doses maximales autorisées :
Sur moût : 1,3g/L d'acide malique
Sur vin : 2,3g/L d'acide malique
Mode d'emploi :
Diluer la quantité de produit nécessaire dans un petit volume de vin.
Ajouter, ensuite, ce mélange au vin à traité et homogénéiser doucement.

11 avril 2011

Présentation :

Poudre cristalline conditionnée en 1kg, 5kg et 25kg.

Conservation :

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.